

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR IHNEN

Champagne Legras brut, blanc de blancs			12.50
0,1 Fürstenberg Pils vom Fass "Pfiff"	1,30	Winzersekt rosé brüt	7.50
Sommerbowle	7,50	Haus - Cocktail	7.50
Riesling Sekt trocken, Dr. Baumann	4,80		
alkoholfrei: naturtrüber Apfelsaft mit Holunder, – Johannisbeer oder Kirschsafft vom Mattenhof im Glottertal			2.50

TAGESMENÜ €26.00

Andalusische Gazpacho (i,h)
(kalt servierte pikante, tomatierte Gemüsesuppe)
oder sommerliche Salate in der Gurkenbanderole mit Lauchzwiebeln

Piccata „Milanese“ vom Schweinefilet
auf Pfifferlingrisotto mit Basilikumjus (a,c,g)

Schwarzwälder Beerengrütze mit Vanilleeis (a,c,g)

UNSER SOMMER - MENÜ

„pulled salmon“ mit Honig-Senfsauce,
Senfkörnern und crème fraîche (d,i,g,j)

Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklöße

getrüffelte Maispouardenbrust mit Sommergemüsen und Butterkartoffele (g,i)

Schwarzwälder Beerengrütze mit Vanilleeis (a,c,g)

Das Menü komplett €46.00, ohne Suppe €39.00

Die Gerichte aus den Menüs können auch einzeln bestellt werden

LEICHTE SOMMERKÜCHE :

neue Matjesfilets „nach Hausfrauen Art“ mit Kartoffele oder Brägele (c,d,g)	14.80
„Schnitzelsalat“ grosser Sommersalat mit kleinen Wiener Schnitzele umlegt (a,c,g)	17.80
gehobelter Sommertrüffel auf Parmesanrisotto mit Pfifferlingen, dazu Tomatensalat an weißem Balsamicodressing mit Basilikum (g)	22.00

VORSPEISEN

Steinpilze „al rosto“ mit Knoblauch und Kräutern in Olivenöl gebraten, Weißbrot	12.50
Badisches Schneckenragout im Pfännle serviert, Weißbrot (g,i,n)	12.80
<u>Feinschmeckersalate:</u> Sommersalate mit Räucherlachs, Entenbruststreifen, Gänsestopfleber, Wachtelspiegelei und Pfifferlingen (a,b,i,c,d,g)	19.80
<u>oder</u> Sommersalate in der Gurkenbanderole mit gebratenen Gambas, sauce rouille (c,b,d)	17.50
„pulled salmon“ mit Honig-Senfsauce und Senfkörnern, crème fraîche (d,j,g)	14.50
Carpaccio von der Rinderlende „Cipriani“ mit gehobeltem Parmesan und Sommertrüffel (i,j,g)	17.80

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuterflädle (c,g) 6.50	Badisches Schnecken-suppe, überbacken (n,i,g)	9.80
klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklösle		7.50

AUS DER REGIONALEN KÜCHE

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffele (g,i) und süß - sauren kalten Beilagen (Rote Bete, Preiselbeeren, eingemachte Zwetschgen) als kleinere Portion (Tellergericht)	16.80 14.80
Kalbsbriesle mit Steinpilzen auf Nüdele, Sommersalate (a,g)	28.50

FISCHGERICHTE

lebend frische Regenbogen – Forelle „blau“ mit zerlassener Butter und Zitronenschnitz <u>oder</u> „Müllerin Art“ mit Kartoffele (a,d,g)	18.50
Bodensee- Eglifilets in Mandelbutter gebraten mit Kartoffele (d,g,h,i)	27.00
Zanderfilets auf der Haut gebraten mit Steinpilzen auf Pfifferlingrisotto (a,d,g)	25.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Potpourri von Pilzen: Steinpilze und Pfifferlinge auf Rösti, dazu Tomatensalat mit Basilikum an Balsamicodressing (g)	18.50
gebackener Ziegenfrischkäse auf Sommersalaten mit Tzitzakisauce (g)	14.80
Artischocke lauwarm serviert mit sauce vinaigrette	12.00

WILD AUS HEIMISCHER JAGD UND GEFLÜGEL

Steak vom Rehbock mit Pfifferlingen, Knöpfe und Preiselbeeren	27.00
als kleinere Portion (Tellergericht)	24.00
Rücken vom Rehbock am Tisch tranchiert ab 2 Personen, pro Person	34.00
mit Pfifferlingen und Steinpilzen, Knöpfe und Preiselbeeren (a,c,g)	
eingelegtes Rehragout mit Pfifferlingen, Knöpfe und Preiselbeeren (a,c,g)	19.80
getrüffelte Maispoulardenbrust mit Sommergemüsen und Butterkartoffele (g,i)	20.50

BELIEBTE „ADLERGERICHTE“

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und gemischtem Salatteller	22.50
als kleinere Portion (Tellergericht)	19.50
Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit pommes frites und gemischtem Salatteller (a,c,g)	
oder einfach mit Kartoffelsalat	21.00
Entrecote vom Grill mit grünem Pfeffer und Zwiebeln,	
pommes frites und Sommersalaten (i)	23.50
geschnetzelte Kalbsnieren in Senfrahmsauce, Rösti und Gurkensalat (g,j)	23.50

WEINEMPFEHLUNG

2016 Jeden Tag „saignée rosé“ in der Magnumflasche (Sommerwein) Fritz Keller	1/8 l	4.00
2015 Glottertäler „Roter Bur“ Spätburgunder trocken aus der Magnumflasche	1/8 l	4.80
2015 Glottertäler Eichberg Chardonnay Kabinett trocken aus der 0,7 Ltr. Flasche	1/8 l	4.80

alle Weine enthalten Sulfite

ZUM ABSCHLUSS

1 Täss'chen Espresso „Adlerwirtin´s Art“ mit crème de café, Kirschwasser und Schlagrahm (g)	7.00
1 Täss'chen Ristretto “Baileys” mit Sahnehäubchen (g)	7.00

Forellen vom Forellenhof Rösch in Gengenbach

Kartoffele Annabelle Drilling aus Forchheim

Eier vom Kappenhof im Glottertal

Wild aus Glottertäler Jagd und vom Förster vom Walde, Titisee-Neustadt

TAGES – MITTAGSKARTE

Andalusische Gazpacho
(tomatierte pikante Gemüsesuppe,
kalt serviert) (h,i)

oder

Sommersalate mit Lauchzwiebeln (i)

begleiten:

Tafelspitz vom Rind
mit Meerrettichsauce,
Bouillonkartöffe
und süß - sauren kalten Beilagen (g,i)
€17.80

oder

Potpourri von Pilzen:
Steinpilze und Pfifferlinge auf Rösti (g)
€18.50

oder

rosa gebratenes Roastbeef
mit sauce remoulade und Gurken,
Bratkartöffe (6,c,d,g,i)
€16.50

oder

neue Matjesfilets
„nach Hausfrauen Art“
mit Kartoffele (c,d,g)
€14.80